

コーン蒸し団子



【材料】(作りやすい分量)

- ・豚ひき肉…300g
- ・木綿豆腐…80g
- ・玉葱…1/2個
- ・生姜…少量
- ・にんにく…少量
- ・片栗粉…50g
- ・塩…小さじ1/3
- ・醤油…大さじ1弱
- ・水…90g
- ・冷凍コーン…100g

【作り方】

- ①生姜、にんにく、玉葱はみじん切りにする。
- ②豆腐は泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。
- ③冷凍コーンは、流水で解凍し、水気を切る。
- ④すべての材料を混ぜ合わせる。
- ⑤耐熱容器に直径3cm程に丸めた④を並べ、レンジの600Wで4～5分ほど加熱して完成。